RENOVA™

АЭРОГРИЛЬ



AF6-DB2

RENOVA™

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПОКУПКУ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ RENOVA

Мы ценим Ваш выбор и надеемся, что при правильной эксплуатации данное изделие будет служить Вам в течение долгих лет.

Просим Вас ознакомиться с данным “Руководством по эксплуатации” изделия перед его первым включением.

Заводом-изготовителем устанавливается:
- Гарантийный срок эксплуатации изделия - один год.
- Срок службы данного товара - семь лет со дня изготовления.

СОДЕРЖАНИЕ

Требования безопасности..... 4

Детали и элементы аэрогриля..... 6

Перед первым использованием..... 7

Подготовка прибора к работе..... 7

Использование аэрогриля..... 8

Предустановленные программы..... 10

Рекомендации по приготовлению..... 11

Чистка и обслуживание аэрогриля..... 12

Уход и хранение..... 12

Устранение неисправностей..... 13

Утилизация..... 14

Спецификация / комплектация..... 15

Условия гарантии..... 16

Гарантийный талон..... 18



Внимательно изучите данную инструкцию!

Требования безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим буклетом и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Запрещается погружать прибор в воду или мыть его под струей воды.
- Попадание воды или других жидкостей внутрь устройства может привести к поражению электрическим током.
- Во избежание контакта с нагревающими элементами всегда кладите продукты для жарки в корзину.
- Запрещается закрывать отверстия для отвода и забора воздуха во время работы устройства.
- Запрещается наливать масло на противень во избежание возгорания.
- Запрещено пользоваться прибором, если сетевая вилка, сетевой шнур или сам прибор повреждены.
- Запрещается прикасаться к внутренним частям прибора во время его работы.
- Не кладите в корзину ингредиенты в количестве, превышающем отметку максимального уровня.
- Всегда проверяйте наличие свободного пространства возле нагревательного элемента и отсутствие еды на нагревательном элементе.

Внимание!

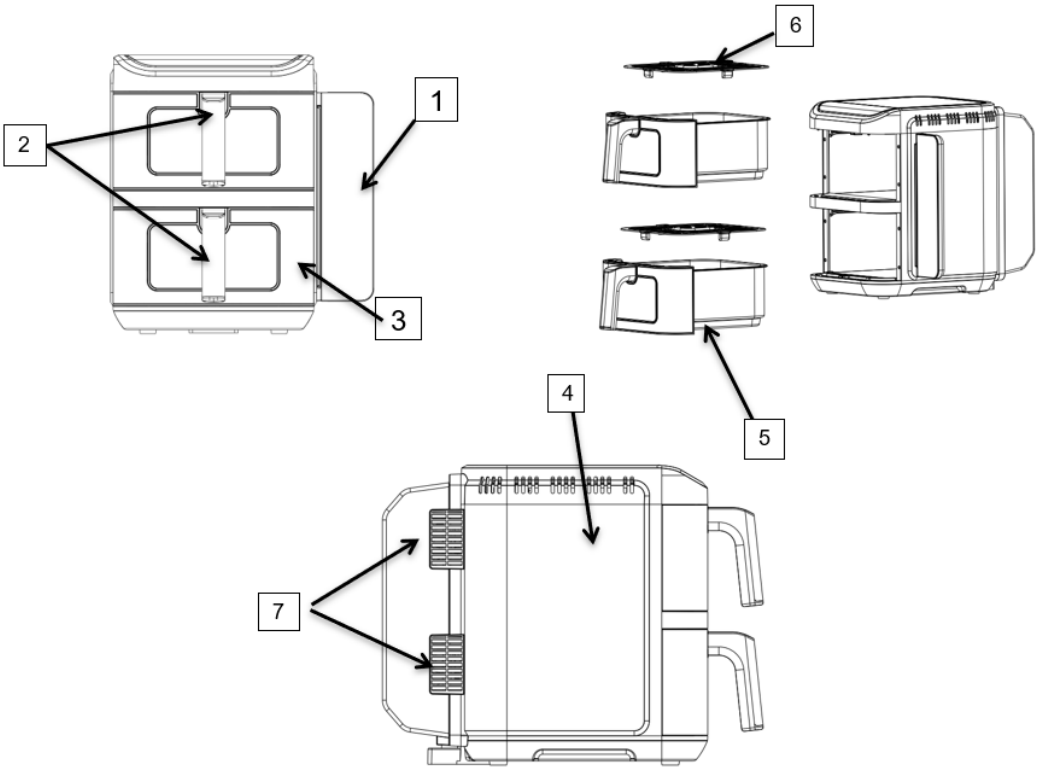
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. В целях безопасности замена должна выполняться сервисным агентом или специалистами аналогичной квалификации.
- Подключайте прибор только к заземленной розетке. Убедитесь, что сетевая вилка должным образом вставлена в розетку электросети.
- Данное устройство нельзя подключать к внешнему таймеру или автономным системам дистанционного управления.
- Во время использования прибора его поверхности могут нагреваться.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными возможностями сенсорной системы или ограниченными умственными или физическими способностями, а также лица с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться этим прибором под присмотром или после получения инструкций о безопасном использовании прибора и потенциальных опасностях. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут осуществлять очистку и уход за прибором, только если они старше 8 лет и находятся под присмотром взрослых.
- Храните прибор и шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не кладите прибор возле стены или других приборов. Сзади, по бокам от прибора и над ним должно оставаться не менее 10 см свободного пространства. Не ставьте на прибор посторонние предметы.
- Во время приготовления в аэрогриле через специальные отверстия выходит горячий пар. Оставайтесь на безопасном расстоянии от пара и отверстий выхода воздуха. Также помните о горячем воздухе, когда снимаете противень с прибора.
- Не кладите в прибор легкие по консистенции ингредиенты и не используйте бумагу для выпекания.
- Во время использования устройства некоторые поверхности могут нагреваться.
- Хранение картофеля: картофель необходимо хранить при температуре не менее 6 °C, чтобы свести к минимуму риск воздействия акриламида на готовую пищу.
- Запрещается ставить прибор на нагретую газовую плиту, электрическую плиту любого вида, электрическую варочную панель или рядом с ними, а также в нагретый духовой шкаф.

- Не наливайте масло в противень.
- Прибор рекомендуется использовать при температуре окружающей среды от 5 °C до40 °C.
- Перед подключением прибора убедитесь, что указанное на нем напряжение соответствует напряжению местной электросети.
- Не помещайте шнур рядом с горячими поверхностями.
- Не ставьте прибор на легко воспламеняющиеся материалы (скатерть или занавески) или рядом с ними.
- Не используйте прибор для целей, отличных от описанных
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Противень, корзина и поддон для жира становятся горячими во время и после использования прибора; используйте их с осторожностью.
- Перед первым применением прибора тщательно промойте все детали.

Внимание!

- Прибор предназначен только для использования в обычных бытовых условиях.
Он не предназначен для использования в таких условиях, как столовые и кухни для персонала в магазинах, офисах и т. п. Прибор также не предназначен для использования постояльцами гостиниц, гостевых доповит.
- Перед сборкой, разборкой, хранением и очисткой, а также если вы оставляете прибор без присмотра, обязательно отключайте прибор от электросети.
- Поставьте устройство на твердую, ровную, устойчивую поверхность.
- В случае нарушения правил использования прибора, при его использовании в качестве профессионального или полупрофессионального оборудования, а также при нарушении правил данной инструкции по эксплуатации гарантийные обязательства утрачивают свою силу.
- Для проверки или ремонта прибора следует обращаться только в авторизованный сервисный центр. Не пытайтесь выполнять ремонт прибора самостоятельно, в противном случае гарантийные обязательства утрачивают свою силу.
- После завершения работы отключите прибор от розетки электросети.
- Прежде чем очищать устройство или брать в руки его компоненты, дайте ему остыть в течение примерно 30 минут.
- Убедитесь, что ингредиенты, приготовленные в аэрогриле, получаются с корочкой золотистого цвета, а не прожаренными до темно-коричневого цвета. Извлеките подгоревшие остатки. Не жарьте свежий картофель при температуре свыше 180°C (чтобы свести к минимуму образование акриламида).
- Соблюдайте осторожность во время очистки верхней части камеры приготовления: не касайтесь горячего нагревательного элемента и краев металлических деталей.
- Всегда проверяйте, что ингредиенты должным образом приготовились в аэрогриле.
- Всегда проверяйте, что полностью контролируете работу аэрогриля.
- При приготовлении жирной пищи из аэрогриля может идти дым

ДЕТАЛИ И ЭЛЕМЕНТЫ АЭРОГРИЛЯ

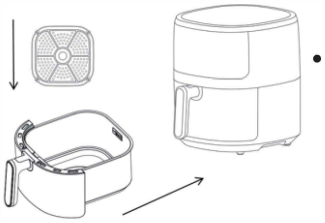


1- Сенсорная панель управления
2- Ручка корзины
3- Смотровое окно
4- Корпус
5- Корзина
6- Съемная решетка
7- Отверстия для отвода воздуха



Перед первым использованием

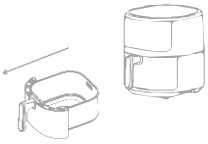
- Извлеките из коробки все элементы аэрогриля И проверьте наличие Всех комплектующих.
- Удалите все упаковочные материалы и наклейки.
- Внимательно осмотрите аэрогриль на предмет возможных дефектов, трещин или других повреждений. При их обнаружении не используйте аэрогриль и обратитесь к продавцу.
- Перед первым использованием протрите влажной тканью корпус прибора и вымойте с мягким моющим средством съемную чашу и решетку аэрогриля.
- Установите аэрогриль на ровную поверхность и поместите съемную чашу.
- Для включения аэрогриля подключите сетевой шнур к розетке питания. Если съемная чаша установлена правильно, при подключении к сети питания будет слышен звуковой сигнал и на панели управления загорится индикатор кнопки включения.
- Удерживайте сенсорную кнопку включения несколько секунд.



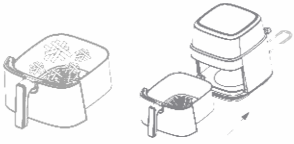
- При включении аэрогриля, если съемная чаша установлена
правильно, на короткое время загорятся все индикаторы панели управления.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования Вы можете почувствовать слабый запах от выгорания веществ, оставшихся после изготовления аэрогриля. Это нормальное явление, которое пройдет после нескольких циклов эксплуатации.

Подготовка прибора к работе

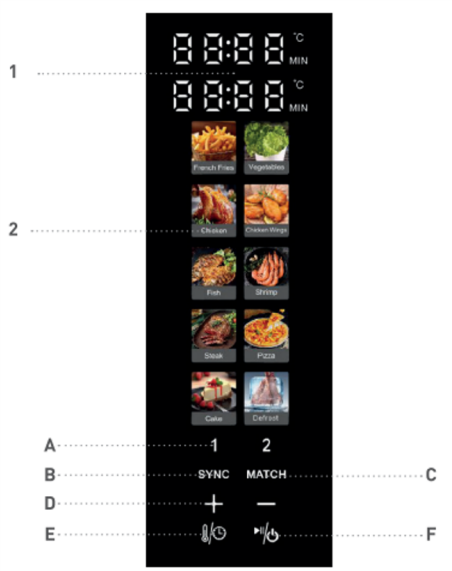


- Откройте ящик, потянув его за ручку.



- Поместите продукты на решетку и установите чашу в аэрогриль.

Использование аэрогриля



1. Вытащите лоток из прибора, используя ручки.
2. Вставьте съемная решетка
3. Вставьте лоток обратно в прибор. Он должен зафиксироваться со щелчком.
4. Подключите прибор к правильно установленному источнику питания.
5. Нажмите кнопку «F», чтобы включить прибор.
6. С помощью кнопок «A» выберите корзину для приготовления 1 или 2.
7. Выберите программу.
8. Рекомендуется предварительно нагреть прибор в течение примерно 3 минут. Для этого установите необходимую температуру и время приготовления 3 минуты.
9. Нажмите кнопку «F», чтобы начать процесс приготовления.
10. По истечении времени раздается сигнал, и прибор переходит в режим ожидания.
11. Вытащите корзину из прибора за ручку. Поставьте ее на термостойкую поверхность.
12. Заполните корзину желаемыми продуктами.
13. Вставьте корзину обратно в прибор.
14. Включите прибор снова с помощью кнопки «F».
15. Активируйте панель управления аэрогриль.
16. С помощью кнопок «A» выберите камеру 1 или 2.
17. Выберите программу или установите время и температуру приготовления вручную.
18. Нажмите кнопку «F», чтобы начать приготовление.

При необходимости в середине времени приготовления встряхните продукты. Для этого вытащите контейнер для жарки за ручку.

ВЫБОР ПРОГРАММЫ:
Нажимая на отдельные изображения программ, вы можете выбрать одну из нескольких предустановленных программ. После выбора нажмите кнопку «F» еще раз, чтобы запустить программу с текущим временем и температурой.

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ:
Кнопки «E» позволяют индивидуально устанавливать температуру или регулировать предустановленную температуру. С помощью кнопок «D» можно увеличить или уменьшить температуру на 5℃ . Диапазон регулирования температуры: 60 -200 ℃.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ:
Кнопка «E» позволяет индивидуально устанавливать время или регулировать предустановленное время. С помощью кнопок «D» можно увеличить или уменьшить время на 1 минуту.

ФУНКЦИЯ MATCH:
Если для обеих зон приготовления требуются одинаковые настройки:
1. Установите желаемую температуру и время приготовления для одной из зон приготовления.
2. Нажмите кнопку «C» MATCH. Настройки будут перенесены на другую зону приготовления.
3. Нажмите кнопку «F», чтобы начать процесс приготовления.

ФУНКЦИЯ SYNC:
Если для обеих зон приготовления были выбраны разные настройки, но время приготовления должно закончиться одновременно:
1. Установите желаемую температуру и время приготовления для обеих камер.
2. Нажмите кнопку «B» SYNC.
3. Нажмите кнопку «F», чтобы начать процесс приготовления.

ПРЕРЫВАНИЕ РАБОТЫ:
1. Работа прерывается при нажатии кнопки «F». Если вы хотите возобновить работу, нажмите кнопку «F» еще раз.
2. Работа также прерывается при извлечении поддона для жарки.
3. Прибор возобновляет работу с момента прерывания. Однако при отключении штепсельной вилки от сети текущие настройки будут утеряны. В этом случае необходимо будет заново настроить прибор или выбрать программу.

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА:
1. Подключите соединительный кабель, вставив вилку в заземленную розетку.
2. Как только корзины для жарки будут правильно вставлены в основной корпус, загорится индикатор работы.
3. Если нажать кнопку «F» (пуск/пауза), процесс приготовления начнется или будет приостановлен.
4. Если нажать кнопку «F» в течение 3 секунд, прибор полностью выключится во время процесса приготовления. На экране отобразится надпись «OFF» (выключено).
5. Индикатор «OFF» гаснет, вентилятор перестает работать через 20 секунд, и весь прибор выключается.

Поворот кастрюли:
Если необходимо повернуть кастрюлю с рецептом, через половину времени приготовления раздается звуковой сигнал 5, на дисплее отображается надпись «turn» (повернуть).

Прибор имеет две печи, которые могут работать по отдельности или вместе. Для каждой печи можно выбрать отдельную программу или индивидуальные настройки. Печи можно синхронизировать с помощью двух функций.
1. MATCH — настройки температуры и времени приготовления одинаковы для обеих печей.
2. SYNC — время приготовления синхронизируется, чтобы блюда были готовы одновременно.
3. Чтобы выключить только одну камеру, нажмите соответствующую кнопку «A» (1 или 2). Затем нажмите и удерживайте кнопку «F», пока на дисплее выбранной камеры не появится «----».

Предустановленные программы

	Мин.-макс. количество (г)	Время (мин)	Температура (℃)	Перевернуть
Замороженная картофель фри	200-400	24	200	ДА
Куриное крылышко	200-600	22	200	ДА
Рыба	200-500	18	200	ДА
Креветки	200-400	14	200	ДА
Стейк	100-600	17	200	ДА
Пицца	100-400	17	180	
Курица	600-800	45	200	ДА
Овощи	100-400	10	160	ДА
Десерт	200-500	18	170	
Размораживание	100-500	5	80	ДА

ПРИМЕЧАНИЕ: В зависимости от Ваших потребностей Вы можете изменить предустановленную программу, увеличив или уменьшив температуру или время приготовления с помощью кнопок «+» и «-».

Рекомендации по приготовлению

•Рекомендуется нарезать для приготовления одинаковые по размеру куски мяса или птицы, овощей, чтобы они равномерно и одинаково прожаривались.

•При приготовлении продуктов в панировке рекомендуется добавлять немного масла в панировку для получения хрустящей корочки.

•Если продукт содержит много жира или масла, то корочка будет менее хрустящей. Рекомендуется в процессе приготовления убрать лишний жир из рабочей чаши с помощью бумажного полотенца, соблюдая правила безопасности.

•Выпечку небольшого размера (например, кексы) можно готовить на пергаментной бумаге. Размер бумаги должен быть небольшим, чтобы оставалось достаточно места для циркуляции горячего воздуха. Пергаментную бумагу/фольгу следует укладывать только на решетку, в рабочую чашу укладывать нельзя.

•Прибор можно использовать для разогрева продуктов: для этого выберите температуру 150°C, а таймер установите на 10 минут.

•Для получения оптимальных результатов приготовления предварительно нагревайте аэрогриль не менее 3 минут.

•Перед приготовлением рекомендуется продукты помыть, порезать и при необходимости замариновать.

•Время приготовления и вес в таблице носят рекомендательный характер и могут отличаться в зависимости от исходного качества и свежести продуктов, а также от рецепта и личных предпочтений.

Чистка и обслуживание аэрогриля

Всегда очищайте прибор после использования.
Перед очисткой отключите аэрогриль от сети и подождите, пока он полностью остынет. Для более быстрого охлаждения прибора выньте из него поддон с корзиной.
После приготовления жирной пищи сразу же очищайте корзину и поддон. Наденьте перчатки, возьмите большое количество бумажных полотенец и промокните масло на дне поддона. Если дать жиру остыть, то он может загустеть, и его будет трудно снять с поверхности поддона.
Корзина и поддон имеют антипригарное покрытие, поэтому не используйте для чистки острые металлические предметы и агрессивные или абразивные моющие средства и мочалки. Помните, что покрытие легко повредить.
Внимание! Не погружайте корзину в воду или под струю воды сразу после приготовления. Изза резкого перепада температур антипригарное покрытие может отслоиться. Перед чисткой дождитесь, пока они остынут до комнатной температуры.
Мойте теплой водой с мягким моющим средством и губкой.
Запрещается мыть корзину и поддон в посудомоечной машине: химикаты и высокое давление воды в посудомоечной машине могут послужить причиной отслоения антипригарного покрытия. Для удаления крупных остатков пищи используйте деревянную или резиновую лопатку.
Если грязь пристала к корзине или к нижней части поддона, заполните их горячей водой с добавлением моющего средства, и оставьте их в воде примерно на 10 минут, на долго оставлять нельзя, т.к. антипригарное покрытие может из за этого повредиться. Промойте внутренние части устройства под горячей водой и с использованием неабразивной губки.
Если пятна жира в корзине не удалось удалить при помощи моющего средства, используйте обезжиривающее жидкое средство.
Не погружайте прибор в воду или другие жидкости и не мойте его под струей воды.
Наружные поверхности аэрогриля протирайте влажной тканью.

Уход и хранение

Перед уборкой на хранение вымойте корзину и поддон, просушите их. Отсоедините сетевой шнур от корпуса и протрите корпус влажной, а затем сухой тканью.
Соберите аэрогриль. Убедитесь, что все детали установлены на место, они чистые и сухие.
Перед каждым приготовлением смазывайте корзину силиконовой кисточкой, смоченной в растительном масле. Это поможет сохранить антипригарное покрытие.
Храните аэрогриль в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неисправностей

Аэрогриль не включается

Возможная причина	Решение
Прибор не подключен к розетке	Подключите сетевой шнур к розетке
Не нажата кнопка «Вкл/Выкл» или корзина с поддоном не установлена в аэрогриль	Установите корзину с поддоном в корпус до щелчка, прозвучит звуковой сигнал. А затем нажмите на кнопку «Вкл/Выкл»

Блюдо не приготовилось до конца

Возможная причина	Решение
Вы положили в корзину слишком много ингредиентов или ингредиенты нарезаны слишком крупно	Уменьшите количество ингредиентов, измените способ нарезки
Время приготовления было недостаточным	Увеличьте время приготовления
Температура приготовления слишком мала	Увеличьте температуру приготовления

Ингредиенты обжариваются неравномерно

Возможная причина	Решение
Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать по истечении половины времени приготовления	Встряхните ингредиенты во время приготовления

Блюдо приготовилось без хрустящей корочки

Возможная причина	Решение
Вы использовали тип продуктов, который предназначен для приготовления в традиционной фритюрнице	Используйте продукты для запекания в духовке или обмазывайте ингредиенты маслом перед приготовлением

Корзина с поддоном не вставляется в корпус

Возможная причина	Решение
Ручка корзины установлена неверно, или вы уложили слишком много продуктов	Правильно установите корзину в поддон, не переполняйте чашу. Никогда не закладывайте много продуктов в корзину

Из аэрогриля выходит белый дым

Возможная причина	Решение
Вы готовите жирные ингредиенты, и в чашу выливается много масла или жира, которые нагреваются и дают белый дым	Готовьте жирные куски в панировке или фольге или подкладывайте пергаментную бумагу
Чаша содержит остатки жира после предыдущего использования	Очищайте чашу после каждого использования

Картофель фри из свежего картофеля не хрустящий

Возможная причина	Решение
Вы не высушили картофель перед обжаркой	Готовьте свежий картофель, как это описано в советах по приготовлению выше
Вы не добавили масло перед обжаркой	

Картофель фри приготовился пересушенным

Возможная причина	Решение
Тонкие ломтики	Нарежьте картофель толще или уменьшите время приготовления
Слишком долгое время приготовления	Уменьшите время приготовления. Проверяйте при встряхивании степень готовности картофеля

УТИЛИЗАЦИЯ



Данный прибор не может быть утилизирован вместе с обычными бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, продукт должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации электрического оборудования. Процедура утилизации продукта должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и утилизации продукта от уполномоченных подразделений.

СПЕЦИФИКАЦИЯ / КОМПЛЕКТАЦИЯ

Технические характеристики

1. Напряжение: 220-240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2800 Вт
3. Емкость чаши: 11 л
4. Таймер: 0 - 60 минут
5. Класс защиты от поражения электрическим током: I
6. Управление: электронное
7. Регулировка температуры: от 80°C до 200°C с шагом 5°C
8. Размер устройства:
9. Размер упаковки:
10. Длина шнура: 1 м
11. Вес нетто: кг
12. Вес брутто: кг

Комплектация

1. Аэрогриль - 1 шт.
2. Корзина с ручкой - 2 шт.
3. Руководство по эксплуатации - 1 шт.
4. Гарантийный талон - 1 шт.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

1. Приобретенное Вами изделие имеет гарантийный срок один год со дня покупки и срок службы семь лет со дня изготовления.
2. Удовлетворение законных требований потребителя распространяется на изделия, используемые только для личных, семейных, домашних нужд, а также нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности. Использование оборудования не по прямому назначению, промышленное использование, а также использование изделия в офисах, предприятиях сферы обслуживания, общественного питания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. В случае такого использования изготовителем устанавливается гарантийный срок три месяца, а срок службы изделия один год.
3. Продавец выдаст Вам гарантийный талон. В нем не должно быть исправлений и обязательно должны содержаться:
- дата продажи, наименование и штамп торговой организации, печать продавца.
- модель и серийный номер изделия.
4. Обязательно сохраняйте гарантийный талон, кассовый чек на проданное изделие, квитанцию на услуги по доставке и установке, доработки внутриквартирных коммуникаций, а также любые другие документы, относящиеся к гарантийному или иному техническому обслуживанию изделия.
5. По истечении гарантийного срока рекомендуем Вам не реже одного раза в 3 (три) года обращаться в авторизованный сервисный центр для проверки качества Вашего изделия. Диагностика оплачивается владельцем по прейскуранту сервисного центра.
6. По истечении срока эксплуатации рекомендуется не реже одного раза в год производить проверку технического состояния изделия в авторизованном сервисном центре для определения возможности его дальнейшей эксплуатации. Диагностика оплачивается владельцем по прейскуранту сервисного центра.
7. Недостатки, обнаруженные в изделии, устраняются сервисным центром без обоснованных задержек, в максимально короткие сроки.
8. В случае необходимости проверки качества изделия владелец имеет право передать изделие в сервисный центр. В случае вызова мастера для проверки качества изделия, в результате которого выявилось отсутствие недостатка, диагностика и транспортные услуги оплачиваются владельцем по прейскуранту сервисного центра.
9. Любые претензии в части касающейся вопросов качества рассматриваются только после проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра. изделия
10. Изготовитель не несет какой-либо ответственности за любой ущерб, нанесенный потребителю, в случае несоблюдения последним требований изготовителя, указанных в данном талоне и инструкции по эксплуатации.

Гарантийное обслуживание не производится в следующих случаях:
1. Несоблюдения требований изготовителя, указанных в гарантийном документе.
2. Несоблюдения правил эксплуатации, указанных в руководстве по эксплуатации изделия.
3. Несоблюдения правил установки.
4. Отсутствия оригинального гарантийного талона.
5. При отсутствии в гарантийном талоне сведений о дате продажи, наименовании торговой организации, подписи продавца, модели и серийного номера изделия.
6. Внесении любых изменений и исправлений в гарантийный талон.
7. Ремонта не уполномоченными на это лицами, если этот ремонт стал причиной выхода изделия из строя.
8. Разборки изделия, изменения конструкции и других, не предусмотренных инструкцией вмешательств.
9. Неправильного пользования расходными материалами или использования расходных материалов, не пригодных для данного изделия.
10. Неисправностей и повреждений, вызванных экстремальными условиями и действиями непреодолимой силы (пожар, стихийные бедствия и т.п.).
11. Небрежным хранением и\или небрежной транспортировки владельцем, транспортной, торговой или сервисной организацией. В данном случае владельцу следует обратиться с претензией к организации, оказавшей данную услугу.
12. Повреждений (отказов) изделия или нарушения его нормальной работы, вызванных животными или насекомыми.
13. Включения изделия в электрическую сеть с недопустимыми параметрами.
14. Использования изделия в целях, для которых оно не предназначено.
15. Изготовитель не принимает претензий на следующие виды неисправностей: механические повреждения (царапины, трещины, сколы), потрея товарного вида вследствии воздействия химических веществ, попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, жидкостей, термические и другие подобные повреждения, которые возникли в процессе эксплуатации.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Тип изделия:

Марка:

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

СВЕДЕНИЯ О ПРОДАВЦЕ

Название магазина:

Подпись продавца:

Место для печати продавца

Адрес:

Телефон:

ФИО владельца:

Адрес:

Телефон:

Получение исправного изделия подтверждаю.
С условиями гарантии ознакомлен и согласен.

Подпись покупателя:

Завод-изготовитель:

Cixi Yulong Electric Appliance Co., Ltd

No. 228, Weiyi West Rd, Chongshou Industrial Zone,
Cixi, Ningbo Zhejiang, China

Импортер:

ООО «НОВА»

350051, Краснодарский край, г. Краснодар,
ул. Дальняя, д. 39/2, помещение 18

WWW.RE-NOVA.COM

Телефон службы поддержки клиентов

8-800-200-46-36